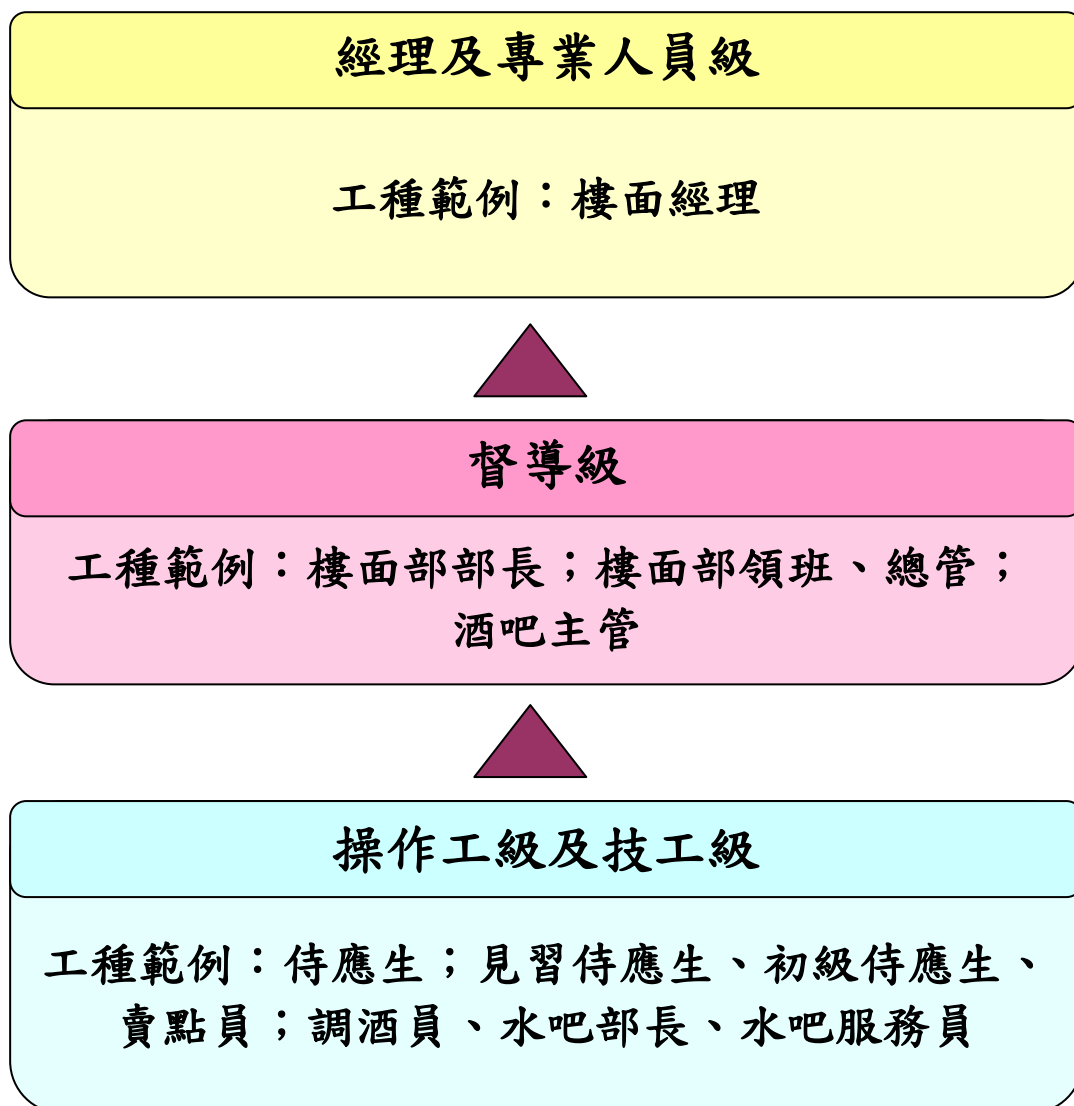


中式飲食業所涵蓋的工種範疇非常廣泛，以下為一般“樓面部”範疇的進階路徑：



以下為經理及專業人員級相關工種的一般職務說明：

工種範例 ¹	樓面經理																																							
職務說明 ²	樓面經理：管理及協調酒樓的工作及訓練員工，確保員工能迅速及禮貌地為顧客服務；向顧客建議菜牌及菜式																																							
相關的「能力單元」																																								
核心能力	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="392 797 975 846">「能力單元」名稱</th> <th data-bbox="975 797 1267 846">「能力單元」編號</th> <th data-bbox="1267 797 1401 846">頁數</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3" data-bbox="392 846 1401 898">通用核心能力</td> </tr> <tr> <td data-bbox="392 898 975 949">執行食肆食物安全與衛生</td> <td data-bbox="975 898 1267 949">CCZZGS401A</td> <td data-bbox="1267 898 1401 949">p.179</td> </tr> <tr> <td data-bbox="392 949 975 1001">執行食肆環保</td> <td data-bbox="975 949 1267 1001">CCZZGS402A</td> <td data-bbox="1267 949 1401 1001">p.181</td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="392 1001 1401 1052">樓面經理</td> </tr> <tr> <td data-bbox="392 1052 975 1104">掌握複雜定點銷售電腦系統技巧</td> <td data-bbox="975 1052 1267 1104">CCZZGS404A</td> <td data-bbox="1267 1052 1401 1104">p.183</td> </tr> <tr> <td data-bbox="392 1104 975 1155">協調中式飲食業宴會服務</td> <td data-bbox="975 1104 1267 1155">CCZZSS401A</td> <td data-bbox="1267 1104 1401 1155">p.162</td> </tr> <tr> <td data-bbox="392 1155 975 1207">管理中式飲食業樓面部</td> <td data-bbox="975 1155 1267 1207">CCZZSS402A</td> <td data-bbox="1267 1155 1401 1207">p.163</td> </tr> <tr> <td data-bbox="392 1207 975 1258">執行中式飲食業樓面部整體管理</td> <td data-bbox="975 1207 1267 1258">CCZZSS501A</td> <td data-bbox="1267 1207 1401 1258">p.193</td> </tr> </tbody> </table>	「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數	通用核心能力			執行食肆食物安全與衛生	CCZZGS401A	p.179	執行食肆環保	CCZZGS402A	p.181	樓面經理			掌握複雜定點銷售電腦系統技巧	CCZZGS404A	p.183	協調中式飲食業宴會服務	CCZZSS401A	p.162	管理中式飲食業樓面部	CCZZSS402A	p.163	執行中式飲食業樓面部整體管理	CCZZSS501A	p.193												
「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數																																						
通用核心能力																																								
執行食肆食物安全與衛生	CCZZGS401A	p.179																																						
執行食肆環保	CCZZGS402A	p.181																																						
樓面經理																																								
掌握複雜定點銷售電腦系統技巧	CCZZGS404A	p.183																																						
協調中式飲食業宴會服務	CCZZSS401A	p.162																																						
管理中式飲食業樓面部	CCZZSS402A	p.163																																						
執行中式飲食業樓面部整體管理	CCZZSS501A	p.193																																						
通用能力	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="392 1301 975 1352">「能力單元」名稱</th> <th data-bbox="975 1301 1267 1352">「能力單元」編號</th> <th data-bbox="1267 1301 1401 1352">頁數</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="392 1352 975 1404">建立飲食業團隊精神</td> <td data-bbox="975 1352 1267 1404">CCZMS301A</td> <td data-bbox="1267 1352 1401 1404">p.107</td> </tr> <tr> <td data-bbox="392 1404 975 1456">認識基本防火</td> <td data-bbox="975 1404 1267 1456">CCZZGS102A</td> <td data-bbox="1267 1404 1401 1456">p.56</td> </tr> <tr> <td data-bbox="392 1456 975 1507">應用食品安全守則</td> <td data-bbox="975 1456 1267 1507">CCZZGS303A</td> <td data-bbox="1267 1456 1401 1507">p.145</td> </tr> <tr> <td data-bbox="392 1507 975 1559">運用急救知識</td> <td data-bbox="975 1507 1267 1559">CCZZGS304A</td> <td data-bbox="1267 1507 1401 1559">p.146</td> </tr> <tr> <td data-bbox="392 1559 975 1610">運用基本定點銷售電腦系統</td> <td data-bbox="975 1559 1267 1610">CCZZGS307A</td> <td data-bbox="1267 1559 1401 1610">p.150</td> </tr> <tr> <td data-bbox="392 1610 975 1662">制定工作安全健康及保安程式</td> <td data-bbox="975 1610 1267 1662">CCZZGS403A</td> <td data-bbox="1267 1610 1401 1662">p.182</td> </tr> <tr> <td data-bbox="392 1662 975 1713">建立飲食業團隊精神</td> <td data-bbox="975 1662 1267 1713">CCZMS301A</td> <td data-bbox="1267 1662 1401 1713">p.107</td> </tr> <tr> <td data-bbox="392 1713 975 1765">掌握飲食業基本解決困難的技巧</td> <td data-bbox="975 1713 1267 1765">CCZMS302A</td> <td data-bbox="1267 1713 1401 1765">p.109</td> </tr> <tr> <td data-bbox="392 1765 975 1816">處理飲食業投訴</td> <td data-bbox="975 1765 1267 1816">CCZMS303A</td> <td data-bbox="1267 1765 1401 1816">p.111</td> </tr> <tr> <td data-bbox="392 1816 975 1868">執行飲食業員工表現評估</td> <td data-bbox="975 1816 1267 1868">CCZMS305A</td> <td data-bbox="1267 1816 1401 1868">p.113</td> </tr> <tr> <td data-bbox="392 1868 975 1919">掌握飲食業激勵士氣與授權技巧</td> <td data-bbox="975 1868 1267 1919">CCZMS401A</td> <td data-bbox="1267 1868 1401 1919">p.153</td> </tr> <tr> <td data-bbox="392 1919 975 1971">控制中式飲食業機構的成本</td> <td data-bbox="975 1919 1267 1971">CCZMS402A</td> <td data-bbox="1267 1919 1401 1971">p.154</td> </tr> </tbody> </table>	「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數	建立飲食業團隊精神	CCZMS301A	p.107	認識基本防火	CCZZGS102A	p.56	應用食品安全守則	CCZZGS303A	p.145	運用急救知識	CCZZGS304A	p.146	運用基本定點銷售電腦系統	CCZZGS307A	p.150	制定工作安全健康及保安程式	CCZZGS403A	p.182	建立飲食業團隊精神	CCZMS301A	p.107	掌握飲食業基本解決困難的技巧	CCZMS302A	p.109	處理飲食業投訴	CCZMS303A	p.111	執行飲食業員工表現評估	CCZMS305A	p.113	掌握飲食業激勵士氣與授權技巧	CCZMS401A	p.153	控制中式飲食業機構的成本	CCZMS402A	p.154
「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數																																						
建立飲食業團隊精神	CCZMS301A	p.107																																						
認識基本防火	CCZZGS102A	p.56																																						
應用食品安全守則	CCZZGS303A	p.145																																						
運用急救知識	CCZZGS304A	p.146																																						
運用基本定點銷售電腦系統	CCZZGS307A	p.150																																						
制定工作安全健康及保安程式	CCZZGS403A	p.182																																						
建立飲食業團隊精神	CCZMS301A	p.107																																						
掌握飲食業基本解決困難的技巧	CCZMS302A	p.109																																						
處理飲食業投訴	CCZMS303A	p.111																																						
執行飲食業員工表現評估	CCZMS305A	p.113																																						
掌握飲食業激勵士氣與授權技巧	CCZMS401A	p.153																																						
控制中式飲食業機構的成本	CCZMS402A	p.154																																						

通用能力 (續)	「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數
	制定飲食業員工培訓及發展方案	CCZZMS403A	p.156
	運用飲食業領導才能及決策能力	CCZZMS404A	p.157
	掌握飲食業督導與輔導技巧	CCZZMS405A	p.158
	瞭解市場營銷	CCZZPS311A	p.139
	建立中式飲食業行政人員儀表形象	CCZZSM401A	p173

相關的「過往資歷認可」資歷	
工種範例	相關「過往資歷認可」資歷
樓面經理	店務管理 (四級)

相關的「資歷架構」認可課程資料	
<p>如欲查詢已通過評審之課程資料，請瀏覽資歷名冊 www.hkqr.gov.hk，並輸入以下關鍵字搜尋課程：</p> <p>飲食、中菜、酒樓</p> <p>你亦可選擇以下行業搜尋相關課程：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 中式飲食業</p>	

註1：一般公司對工種的稱謂或有差別

註2：一般公司對職位的主要職責要求

以上資料只供參考，內容將因應《能力標準說明》的更新或資歷架構諮詢委員會的修訂而作出改動。

更新日期 2013 年 1 月 21 日

以下為督導級相關工種的一般職務說明：

工種範例 ¹	樓面部部長
	樓面部領班、總管
	酒吧主管
職務說明 ²	樓面部部長：協助樓面領班/總管督導及分派侍應生至各工作崗位；準備及檢查檯面擺設；與顧客聯絡。
	樓面部領班/總管：全面督導酒樓的服務；將顧客的喜好、意見和投訴告知管理階層；分配員工職務；為員工提供持續訓練；與行政總廚師就編製菜牌事宜聯繫。
	酒吧主管：確保酒類供應充足及以正確牌子的酒類招待顧客；監督酒吧及服務設備的保養；維持訂定的邊際利潤及監察員工的工作表現。

相關的「能力單元」

核心能力	「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數
	通用核心能力		
	清潔及保養各式樓面部工具	CCZZGS301A	p.143
	清潔及保養各式出品部工具	CCZZGS302A	p.144
	與顧客進行普通話溝通	CCZZGS305A	p.148
	與顧客進行英語溝通	CCZZGS306A	p.149
	掌握複雜定點銷售電腦系統技巧	CCZZGS404A	p.183
	建立中式飲食業行政人員儀表形象	CCZZSM401A	p.173
樓面部部長/領班/總管			
	銷售中式飲食業產品	CCZZSM301A	p.142
	分析飲食市場及編寫菜單	CCZZSS303A	p.117
	掌握西式餐飲服務技巧	CCZZSS304A	p.119
	協調中式飲食業宴會服務	CCZZSS401A	p.162
	管理中式飲食業樓面部	CCZZSS402A	p.163
酒吧主管			
	管理中式飲食業水吧	CCZZSS302A	p.116

通用能力	「能力單元」名稱		
	「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數
	認識基本職業安全健康	CCZZGS101A	p.54
	認識基本防火	CCZZGS102A	P.56
	認識一般僱員權益相關法例	CCZZGS201A	p.100
	應用食品安全守則	CCZZGS303A	p.145
	運用急救知識	CCZZGS304A	p.146
	運用基本定點銷售電腦系統	CCZZGS307A	p.150
	制定工作安全健康及保安程序	CCZZGS403A	p.182
	建立飲食業團隊精神	CCZZMS301A	p.107
	掌握飲食業基本解決困難的技巧	CCZZMS302A	p.109
	處理飲食業投訴	CCZZMS303A	p.111
	執行飲食業員工表現評估	CCZZMS305A	p.113
	掌握飲食業員工培訓及發展技巧	CCZZMS403A	p.156
	運用飲食業領導才能及決策能力	CCZZMS404A	p.157
	掌握飲食業督導與輔導技巧	CCZZMS405A	p.158
	瞭解市場營銷	CCZZPS311A	p.139
	建立中式飲食業從業員儀表形象	CCZZSM201A	P.98
	掌握顧客溝通技巧	CCZZSS301A	p.115

相關的「過往資歷認可」資歷

工作範疇	相關「過往資歷認可」資歷
樓面部部長/領班/ 總管	樓面管理(三級)
	顧客服務(三級)
酒吧主管	水吧管理(三級)

相關的「資歷架構」認可課程資料

如欲查詢已通過評審之課程資料，請瀏覽資歷名冊 www.hkqr.gov.hk，並輸入以下關鍵字搜尋課程：

飲食、中菜、酒樓

你亦可選擇以下行業搜尋相關課程：

中式飲食業

註1：一般公司對工種的稱謂或有差別

註2：一般公司對此職位的主要職責要求

以上資料只供參考，內容將因應《能力標準說明》的更新或資歷架構諮詢委員會的修訂而作出改動。

更新日期 2013 年 1 月 21 日

以下為操作工級及技工級相關工種的一般職務說明：

工種範例	侍應生
	見習侍應生、初級侍應生、賣點員
	調酒員、水吧部長、水吧服務員
職務說明	<p>侍應生：在指定崗位內工作；負責擺設餐具及上菜；熟悉常見菜式的烹製方法及廚師每日推薦菜式。</p> <p>見習侍應生/初級侍應生/賣點員：從廚房端出食物；清潔餐桌及更換檯布；認識一般菜牌上菜式；負責點心銷售、點心車及為客人推介不同點心。</p> <p>調酒員/水吧部長/水吧服務員：調製並為顧客端奉酒精類及非酒精類飲品，檢查酒類的供應；編製每日物品需求單，以待樓面經理批准。</p>

相關的「能力單元」

核心能力	「能力單元」名稱		
	「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數
	侍應生/見習侍應生/初級侍應生/賣點員		
	與顧客進行簡單普通話溝通	CCZZGS202A	p.101
	與顧客進行簡單英語溝通	CCZZGS203A	p.102
	運用基本定點銷售電腦系統	CCZZGS307A	p.150
	認識基本中式食肆之飲品的服務	CCZZSS105A	p.30
	認識基本中式宴會服務	CCZZSS107A	p.33
	認識基本班地厘（傳菜）服務	CCZZSS108A	p.34
	編寫一般菜單	CCZZSS201A	p.65
	掌握中式飲品服務	CCZZSS203A	p.68
	掌握中式酒樓食肆食品服務技巧	CCZZSS204A	p.70
	掌握中式飲食業宴會服務技巧	CCZZSS205A	p.72
	認識西式餐飲基本服務	CCZZSS206A	p.73
	調酒員/水吧部長/水吧服務員		
	認識中式飲食業水吧基本運作	CCZZSS104A	p.28
	操作中式飲食業水吧	CCZZSS202A	p.66

通用能力	「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數
	認識基本職業安全健康	CCZZGS101A	p.54
	認識基本防火	CCZZGS102A	p.56
	應用食肆一般清潔劑及清潔工具	CCZZGS103A	p.58
	認識中式飲食業職業道德	CCZZGS105A	p.60
	認識基本食物安全與衛生	CCZZGS106A	p.61
	認識一般僱員權益相關法例	CCZZGS201A	p.100
	運用急救知識	CCZZGS304A	p.146
	處理飲食業一般投訴	CCZZMS201A	p.64
	建立中式飲食業從業員儀表形象	CCZZSM201A	p.98
	認識中式食肆樓面部結構及運作	CCZZSS101A	p.23
	認識基本顧客溝通技巧	CCZZSS102A	p.25
	識別中式食物的分類	CCZZSS103A	p.26

相關的「過往資歷認可」資歷

工作範疇	相關「過往資歷認可」資歷
見習侍應生/ 初級侍應生/賣點員	顧客服務(一級)
	班地厘(傳菜)服務(一級)
侍應生	顧客服務(二級)
	定點銷售電腦應用(二級)
	定點銷售電腦應用(三級)
調酒員/水吧部長/ 水吧服務員	水吧服務(一級)
	水吧服務(二級)

相關的「資歷架構」認可課程資料

如欲查詢已通過評審之課程資料，請瀏覽資歷名冊 www.hkqr.gov.hk，並輸入以下關鍵字搜尋課程：

飲食、中菜、酒樓

你亦可選擇以下行業搜尋相關課程：

中式飲食業

註1：一般公司對工種的稱謂或有差別

註2：一般公司對職位的主要職責要求

以上資料只供參考，內容將因應《能力標準說明》的更新或資歷架構諮詢委員會的修訂而作出改動。